## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Omáčky

#### Kód modulu

65-m-2/AI97

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

E (tříleté, EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

#### Délka modulu (počet hodin)

24

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Základní tepelné úpravy

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul je zaměřen na přípravu omáček. Žáci se seznámí s charakteristikou a přípravou různých druhů teplých a studených omáček. Po absolvování modulu bude žák schopen charakterizovat a připravit jednotlivé druhy omáček.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* charakterizuje význam omáček a popíše jejich rozdělení,
* popíše zásady pro přípravu omáček, jejich zahuštění, zjemnění a ochucení,
* charakterizuje jednotlivé typy bílých a hnědých omáček, popíše jejich postupy,
* charakterizuje a popíše postupy přípravy omáček k vařenému hovězímu masu,
* vyjmenuje studené omáčky a popíše jejich úpravu a použití,
* připravuje základní studené a teplé omáčky a dresinky.

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Význam a rozdělení omáček
2. Zásady pro přípravu omáček
   * Zahuštění
   * Zjemnění
   * Ochucení
3. Základní omáčky teplé hrubé, bílé
   * Bešamel
   * Velouté
4. Základní omáčky teplé hrubé, tmavé
   * Španělská omáčka
   * Demiglace
5. Základní omáčky teplé jemné, bílé
   * Holandská omáčka
6. Teplé omáčky k vařenému hovězímu masu
7. Studené omáčky
   * Vinaigrette
   * Majonézové omáčky
8. Dresinky
9. Ostatní omáčky
   * Chilli sauce, Chutneys, Sójová omáčka, Worcester, Tabasco

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuka probíhá v odborné učebně za využití názorných pomůcek a informačních a komunikačních technologií (PC, dataprojektor) a v učebně odborného výcviku.

Ve výuce se doporučuje kombinovat uvedené metody výuky:

Metody slovní:

* monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
* dialogické metody (rozhovor, diskuse),
* metody práce s textem.

Metody názorně-demonstrační:

* projekce statická a dynamická,
* názorné ukázky.

Metody praktické:

* instruktáž,
* nácvik pracovních dovedností,
* příprava omáček.

Žák v rámci teoretické výuky:

* charakterizuje význam omáček a popíše jejich rozdělení,
* popíše zásady pro přípravu omáček, jejich zahuštění, zjemnění a ochucení,
* charakterizuje a popíše postup přípravy základních omáček Bešamel a Velouté,
* charakterizuje a popíše postup přípravy základních omáček Demiglace a Španělské omáčky,
* charakterizuje a popíše postup přípravy základní Holandské omáčky,
* vyjmenuje omáčky odvozené z omáček základních,
* popíše postup přípravy tradičních omáček k vařenému hovězímu masu,
* charakterizuje a popíše postup přípravy studených omáček,
* charakterizuje dresinky a uvede jejich použití,
* charakterizuje ostatní omáčky průmyslově vyráběné a uvede jejich využití,
* aktivně se zapojuje do výuky, vyhledává informace v učebnici a odborných knihách, odpovídá na průběžné kontrolní otázky vyučujícího, zpracovává a předkládá zadané úkoly,
* pro osvojení učiva pracují žáci ve skupinách nebo individuálně, pravidelně si učivo opakují a uvědomují si souvislosti mezi jednotlivými obsahovými okruhy.

Žák v rámci praktické výuky:

* volí vhodný technologický postup pro přípravu omáčky,
* používá vhodné suroviny,
* normuje dané omáčky na stanovený počet porcí dle zadané receptury,
* převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich kvalitu a nezávadnost,
* vykoná přípravné práce, pracuje ekonomicky za použití vhodného technologického vybavení,
* připraví omáčky s typickými požadovanými vlastnostmi,
* volí vhodný inventář pro servis omáčky,
* provádí estetickou úpravu omáčky, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově zhodnotí omáčku před expedicí,
* charakterizuje připravované omáčky a uvede možnosti podávání konkrétních omáček,
* provádí úklid pracoviště v průběhu práce i po ukončení,
* v průběhu pracovních činností dodržuje zásady BOZP a hygienické předpisy.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci teoretického vyučování:

Písemné a ústní zkoušení.

Samostatná práce žáků: referát.

Ověřování dosažených výsledků je realizováno písemnou a ústní zkouškou. Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí.

Ověřované okruhy:

* význam a rozdělení omáček,
* zásady pro přípravu omáček,
* základní omáčky teplé, hrubé,
* základní omáčky teplé, jemné,
* teplé omáčky k vařenému hovězímu masu,
* studené omáčky,
* dresinky.

V rámci praktického vyučování žák samostatně připraví dvě různé omáčky dle zadání učitele.

Při plnění úkolu je žák hodnocen v oblastech:

* dodržování BOZP a hygieny,
* normování,
* organizace práce,
* dodržení technologického postupu,
* vzhled, konzistence a chuť hotového pokrmu,
* způsob servisu, estetika a prezentace hotového pokrmu.

#### Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu je tolerance maximální absence do 20 %.

V rámci teoretického vyučování žák absolvuje písemné a ústní zkoušení, a to minimálně:

* 1x písemné zkoušení,
* 1x ústní zkoušení,
* 1x referát na zadané téma.

Bodové hodnocení pro písemné testy:

100 – 91 % výborný

90 – 81 % chvalitebný

80 – 51 % dobrý

50 – 31 % dostatečný

30 – 0 % nedostatečný.

V rámci praktického vyučování žák samostatně připraví dvě různé omáčky dle zadání učitele.

Při plnění úkolu je žák hodnocen v oblastech:

* dodržování BOZP a hygieny,
* normování,
* organizace práce,
* dodržení technologického postupu,
* vzhled, konzistence a chuť hotového pokrmu,
* způsob servisu, estetika a prezentace hotového pokrmu.

Žák je hodnocen známkou a slovně.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení a individuální přístup k žákovi se specifickými poruchami učení.

#### Doporučená literatura

RUNŠTUK, Jaroslav. *Receptury teplých pokrmů*. 7. vydání. Divec: R plus, 2015. ISBN 978-80-904093-2-3.

SEDLÁČKOVÁ, Hana a Pavel OTOUPAL. *Technologie přípravy pokrmů 1: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. 3., přeprac. vyd. Praha: Fortuna, 2004. 85 s. ISBN 80-7168-91.

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ivana VYBÍRALOVÁ a Ludmila ČERMÁKOVÁ. *Kuchařské práce: technologie: učebnice pro odborná učiliště*. 1. vyd. Praha: Parta, 2001. ISBN 80-7320-016-3.

#### Poznámky

Doporučené rozvržení hodin:

* teoretické vyučování: 12 hodin
* praktické vyučování: 12 hodin

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Lukáš Kučera. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.